Коктейли (Справочник бармена)

неизвестен Автор

SHOUT
SHARE
IT

- Автор неизвестен

Автор неизвестен
Коктейли (Справочник бармена)

КОКТЕЛИ.
Справочник бармена
ГЛАВА 1
ИНВЕНТАРЬ БАРМЕНА И ПОСУДА ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Шейкер является самым необходимым для бармена предметом, с его помощью приготавливается большинство смешанных напитков. Изготовляется шейкер из металла (мельхиор, серебро, нержавеющая сталь). Шейкер представляет собой герметический сосуд, состоящий из двух частей, которые вставляются одна навстречу другой за счет того, что диаметр кромки нижней части чуть меньше, чем верхней. В верхнюю часть шейкера вставлено сито, имеющее дополнительный запорный колпачок; оно служит для задержания в шейкере кусочков льда и твердых примесей при выливании из него готового напитка.

Процесс смешивания начинается с того, что в стакан шейкера кладут ложечкой или щипцами два-три кусочка льда величиной с грецкий орех, при этом сосуд охлаждается. Затем приготавливают необходимые компоненты и расставляют таким образом, чтобы их можно было быстро ввести в сосуд, предварительно слив из шейкера воду растаявшего льда.

При заполнении сосуда следует учитывать, что если сначала влить в него наполнители, входящие в рецептуру в наименьшем объеме, то при вливании остальных компонентов происходит значительное пере мешивание напитков.

Не надо стараться заполнить шейкер до краев, небольшое свободное пространство необходимо, т.к. объем содержимого при взбивании увеличивается.

Наполненный шейкер закрывают и встряхивают коротко и энергично обеими руками приблизительно на уровне плеча. В те чение 10 - 15 секунд достигается полное смешивание компонентов и быстрое охлаждение содержимого. Перед встряхиванием шейкер рекомендуется обернуть полотняной салфеткой, чтобы ему не передавалось тепло от рук. Это предотвратит также попадание жидкости на одежду бармена и сидящих гостей при возможном протекании сосуда.

После приготовления каждого напитка сосуд для смешивания ополаскивают. Хранят шейкер в открытом виде.

Напитки с легко перемешивающимися компонентами можно приготовлять в высоком стеклянном стакане при помощи ложки с

длинной ручкой. Для этого применяется конусный стакан из толстого стекла емкостью не менее 0.5 литра. С таким же успехом вместо толстостенного стакана можно использовать нижнюю часть шейкера.

Смешанные напитки, приготовленные в стакане, сливают в бокал или фужер через небольшое ситечко, благодаря чему кусочки льда и другие твердые частицы остаются в сосуде. Для процеживания напитков можно применять также стрейнер. Это плоское сито с ручкой, внутри обода которого укреплены пружины. Стейнер надевается на стакан и с помощью пружинок прочно удерживается на нем.

Для приготовления газированной воды в барах используются сифоны. Газированную воду вводят в смешанный напиток так, чтобы избежать его выплескивания под струёй воды. Стакан или бокал держат у отверстия наклоненного сифона и постепенно надавливают на рычажок клапана. Во время наполнения бокала его медленно отводят от отверстия сифона.

ГЛАВА 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ.

Прежде всего следует знать, что в зависимости от крепости алкогольные смешанные напитки приготавливают в большем или меньшем объеме на порцию.

Коктейли с большим содержанием алкоголя-крепкие, десертные и слоистые приготовляют в объеме от 50 до 100 мл. Смешанные напитки, содержащие в своем составе небольшое количество алкоголь- ных компонентов (игристые коктейли, коктейли с яйцом, крюшоны и т.д.),-в объеме от 100 до 200 мл и более.

Качество приготавливаемых напитков, естественно, в первую очередь зависит от применяемых ингредиентов. Например коктейль, приготовленный с коньяком "КВ" или "Юбилейный", будет, конечно, иметь более приятный аромат, чем такой же коктейль, приготовленный на коньяке "Три звездочки".

В большинстве случаев для приготовления смешанных напитков необходим пищевой лед. Используют лед различной степени измельчения. Для смешивания напитков, приготавливаемых в малом объеме, лучше брать кусочки льда величиной с грецкий орех: такой лед не успевает быстро растаять и заметно разбавить напиток.

Для приготовления коктейлей с фруктами, игристых, крюшонов и других напитков, приготовляемых сравнительно большими дозами, используют мелкодробленный лед (ЛЕД-ФРАПЕ). Для быстроты обслуживания крупные и мелкие куски льда рекомендуется хранить на рабочем месте в разной посуде - в

ведерках из нержавеющей стали, на дно которой вставляют металлическую сетку для стока талой воды. Еще лучше хранить лед в специальных термосах.

ЛЕД-ФРАПЕ обычно приготавливают заранее. Для этого кусочки льда заворачивают в чистую плотную ткань и дробят при помощи деревянного молотка. Все компоненты для коктейлей, подаваемых в охлажденном виде, предварительно охлаждают, благодаря этому в процессе смешивания требуется совсем немного льда.

Иногда перед подачей напитков охлаждают и посуду. Делают это таким образом: стаканы или бокалы ставят кверху дном на лед и держат до тех пор, пока их стенки не запотевают. Можно охладить бокал и другим способом: положить в него кусочек льда, взять за ножку большим и указательным пальцами и сделать несколько вращательных движений так, чтобы кусочек льда вращался в бокале. Затем образовавшуюся воду слить, заполнить стакан напитком и сразу подать посетителю.

Некоторые наполнители для смешанных напитков необходимо приготавливать заранее. Одним из компонентов многих напитков является сахар. Чтобы не тратить времени на растворение сахара, удобнее использовать сахарный сироп. К тому же при употреблении сиропа напиток не мутнеет. Если в рецептуру коктейлей входит порошок какао, целесообразно также заранее заготовить шоколадный сироп, за исключением тех случаев, когда тертый или строганый шоколад или порошок какао используют для украшения коктейлей и посыпают им напиток.

СИРОПЫ.

САХАРНЫЙ СИРОП: 1 кг. сахара растворить в 1 л. горячей воды и довести до кипения, после чего удалить образовавшуюся пену, сироп процедить и перелить в графины.

ВАНИЛЬНЫЙ СИРОП: в готовый сахарный сироп добавить ванилин. Шоколадный сироп: смешать 500 граммов сахара, 125 грам- мов сливочного масла и довести до кипения; в 1/4 л воды раз- вести какао, при непрерывном помешивании ввести в кипящую жидкость и хорошо прокипятить. Затем дать сиропу несколько остыть, в теплом виде разлить в бутылки и плотно закупорить.

Вина, используемые для приготовления смешанных напитков, не должны иметь осадка. Если же они имеют осадок, их следует профильтровать через плотную ткань. Это относится прежде всего к приготовлению крюшонов и пуншей, в состав которых входят ординарные столовые вина.

Важно также помнить, что хороший вкус коктейлей, в состав

которых входят фрукты, овощи и яйца, возможен только при абсолютной свежести этих продуктов.

В приведенных ниже рецептурах смешанных напитков предусмотрено применение только пастеризованных сливок 35-% жирности (для приготовления взбитых сливок).

ГЛАВА 3

УКРАШЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ.

Существует несколько способов украшения коктейлей. Один из них - это сахарный ободок на верхней кромке бокала, так называемый "иней". Для образования его края бокала шириной приблизитель- но 1 см смачивают изнутри и снаружи соком лимонной или апельсинвой дольки, предварительно выжав из нее излишек сока, чтобы он не стекал по стенкам, затем бокал опускают в тарелку с сахарной пудрой или чистым кристаллическим сахаром. Наполняют бокал до нижнего края сахарной корочки.

"ИНЕЕМ" украшают преимущественно десертные коктейли и коктейли с фруктами. Если используют апельсиновый сок, то сахарная корочка коктейля получается со слегка розовым оттенком.

Крепкие коктейли и крюшоны украшают кружком лимона или апельсина. Для этого ломтик надрезают радиально и надевают на край бокала или стакана. Можно использовать и половину ломтика, в этом случае надрез делается между коркой и мякотью.

Для украшения крюшонов могут быть использованы нарезанные кубиками дольки лимона или апельсина, либо фигурно нарезанная цедра, а также кружки этих плодов, которые кладут непосредственно в бокал.

Крепкие коктейли, приготовленные в креманках, можно иногда сбрызнуть лимонным маслом, выжав его из небольшой лимонной корочки. В этом случае поверхность напитка переливается разными цветами радуги, а пахучее лимонное масло придает ему своеобразный аромат.

Коктейли с фруктами обычно украшают плодами или ягодами. Фрукты, нарезанные небольшими кубиками, и целые ягоды накалывают на шпажки из дерева или пластмассы, которые опускают в бокал.

В качестве декоративного оформления коктейлей очень часто используется лимонная или апельсиновая цедра. Ее срезают лентой шириной в полсантиметра с половины лимона или апельсина. Один конец ленты закрепляют за верхний край бокала, а другой опускают на дно. Цедра расправляется в шарообразном бокале в виде спирали. Бокал одновременно может

быть украшен "инеем".

Светлые коктейли можно подавать с кубиками подкрашенного льда. Такой лед приготовляют в холодильниках, подкрасив воду каким-либо фруктовым сиропом.

ГЛАВА 4

ЗАКУСКИ К СМЕШАННЫМ НАПИТКАМ.

Специальные закуски, подаваемые к смешанным напиткам, приготавливают небольших размеров с тем, чтобы их можно было съесть в один прием. К ним принято подавать "пики", на которые во время еды накалывают канапе (закусочные бутерброды) и другие продукты.

Для каждого вида коктейлей принято подавать такие закуски, которые гармонируют с напитками во вкусовом отношении.

К крепким и несладким напиткам можно положить:

- канапе с икрой, ветчиной, буженной, колбасой, креветками, крабами, раками в майонезе;
- поджарнный белый хлеб (тосты) с анчоусами, кильки с яйцом, копченой селедкой;
- палочки из белого хлеба с солью;
- тарталетки с луком и яйцом;
- сыр, нарезанный кубиками, сырные палочки, печенье с сыром;
- дольки сосисок, поджаренные на сковородке и наколотые на "пики";
- колбасу или ветчину в тесте;
- помидоры красные или зеленые (консервированные) фаршированные ветчиной;
- шампиньоны, фаршированные сыром, с острым соусом;
- молодой лук в уксусе;
- яйца, фаршированные анчоусами, или сардины с яичным желтком;
- оливы, каперсы, маслины, корнишоны, соленый миндаль, фисташки.

Десертные коктейли, коктейли с фруктами, крюшоны и слад кие игристые коктейли хорошо сочетаются с такими изделиями, как:

- тарталетки с вареньем, сладкая соломка;
- трюфели, шоколад, пастила, мармелад;
- свежие и засахаренные фрукты и ягоды;
- запеченые или моченые яблоки;
- малина или клубника в тесте.

К слоистым коктейлям и коктейлям с яйцом обычно закусок не предлагают.

Однако следует отметить, что все эти рекомендации не

являются строго обязательными: посетителю бара предоставляется право самому выбрать любую закуску или кондитерское изделие, включенные в меню.

ГЛАВА 5

КРЕПКИЕ КОКТЕЙЛИ.

Крепкие коктейли - самые распространенные смешанные напитки. Они содержат от 10 до 30-% алкоголя. Эти коктейли пьют до еды для возбуждения аппетита. Подают их в большинстве случаев охлажденными. Гарниром к коктейлям чаще всего служит консервированная вишня. Можно использовать и "пьяные" вишни, которые приготавливают так: свежие вишни прокалывают вилкой и выдерживают в течение суток в коньяке, водке или роме. Украшать крепкие коктейли можно спиралью из лимонной или апельсиновой цедры. лимонным маслом, дольками апельсина или лимона, сахарной корочкой. Пьют эти коктейли через соломинку.

1. КОНЬЯК С САХАРОМ. - Коньяк 50 мл, - апельсиновая настойка 30 мл, - кусочек сахара, - одна вишня, - кружок лимона, - лед.

Положить в рюмку сахар и влить настойку так, чтобы сахар впитал в себя влагу. Затем опустить в рюмку небольшой кусочек льда, влить коньяк и слегка помешать ложечкой.

Украсить край рюмки кружочком лимона и опустить в нее вишню без косточки.

2. КОНЬЯК С ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ. - Коньяк 40 мл, - белый десертный вермут 10 мл, - виноградный сок 25 мл, - 2-3 кубика льда.

Смешать в стакане со льдом все жидкие компоненты. Охлажденную смесь слить через ситечко в конусный бокал небольшого объема.

3. КОНЬЯК С ЛИМОННЫМ СОКОМ. - Коньяк 40 мл, - лимонный сок 20 мл., - сахарный сироп 10 мл, - один кружок лимона, - лед.

Смешать в стакане со льдом все жидкие компоненты, охлажденную смесь слить через ситечко в конусный бокал небольшого объема.

4."ТРОЙКА". - Коньяк 30 мл, - водка 30 мл, - вишневый ликер 30 мл, - лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом. Приготовленную гмесь вылить через ситечко в высокий конусный бокал (бокал и соломку предварительно украсить сахарной корочкой).

5. "СТОЛИЧНЫЙ". - Коньяк 50 мл, - ликер "Шартрез" 20 мл, - лимонныйсок 20 мл, - сахарный сироп 10 мл., - ломтик лимона, - 2-3 кубика льда.

Приготовить смесь в шейкере со льдом, подать в бокале, украсив корочкой лимона.

6. "ТАВРИЯ". - Коньяк 30 мл, - ром 30 мл, - малиновый сироп 30 мл, - лимонный сок 10 мл, - лимонная цедра, - лед.

Приготовить напиток в шейкере со льдом, вылить в шарообразный фужер и украсить спиралью из лимонной цедры.

7. "ФАНТАЗИЯ". - Коньяк 40 мл, - ром 30 мл, - ликер "Ароматный" 30 мл, - лимонная цедра, - лед.

Приготовить напиток в шейкере со льдом, вылить в шарообразный фужер и украсить спиралью из лимонной цедры.

8. "РЫБАЦКИЙ". - Коньяк 40 мл, - ликер вишневый 30 мл, - лимонный сок 30 мл, - 4-5 "пьяных" вишен, - лед.

Смешать все компоненты в шейкере со льдом. Приготовленную смесь вылить в широкий бокал, украшенный сахарной корочкой. На дно опустить "пьяные" вишни.

9. ВОДКА С ЛИМОННЫМ СОКОМ. - Водка 40 мл, - лимонный сок 20 мл. - соль, - 2-3 кубика льда.

Смешать все компоненты в стакане со льдом и посыпать солью.

10. ВОДКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ. - Водка 30 мл, - сахарный сироп 5 мл, - апельсиновый сок 20 мл, - апельсиновая настойка 5 мл, - лед.

Смешать водку, сахарный сироп и апельсиновый сок в стакане со льдом. Охлажденную смесь вылить в высокий конусный бокал через ситечко, добавить апельсиновую настойку.

11. "МОРСКАЯ ПЕНА". - Водка 60 мл, - сахарный сироп 10 мл, - лимонный сок 20 мл, - белок одного яйца, - 3-4 кубика льда.

Положить в шейкер лед, вылить в него все компоненты и взбить до пенообразного состояния. Приготовленную смесь вылить в высокий широкий фужер.

12. ВОДКА С ВИШНЯМИ. - Водка 30 мл, - сахарный сироп 10 мл, - апельсиновый сироп 10 мл, - лимонный сок 10 мл, - "пьяные" вишни, - кусочек сахара, - лед.

Приготовить напиток в шейкере со льдом и вылить в высокий конусный бокал, на дно опустить кусочек сахара и вишни.

13. ВОДКА С ЛИКЕРОМ "ШАРТРЕЗ". - Водка 40 мл, - ликер "Шатрез", - 20 мл, - вишневый ликер 10 мл, - 3/4 кубика льда.

Приготовить смесь в шейкере со льдом и вылить в высокий конусный бокал.

14. ВИШНЕВКА. - Водка 40 мл. - белый крепкий вермут 10 мл. - вишневый ликер (настойка) 30 мл, - коньяк 10 мл, - 3-4 кубика льда.

Напиток приготавливают в шейкере и подают в широком конусном бокале.

15. ВОДКА С РОМОМ. - Водка 40 мл, - ром 10 мл, - апельсиновый сок 20 мл, - 3-4 кубика льда.

Все компоненты смешивают в шейкере со льдом и подают в широком бокале.

16. ЦАРСКАЯ ВОДКА. - Водка 60 мл, - белый десертный вермут 10 мл, - апельсиновая настойка 10 мл, - перцовая настойка 10 мл, - 3-4 кубика льда.

Смешать все компоненты в стакане со льдом и слить охлажденную смесь через ситечко в конусный фужер. За рубежом этот напиток известен как "кинг-водка".

17. "МЭРИ". - Водка 50 мл, - томатный сок 25 мл, - лимонный сок 5 мл, - перец, - соль.

Все компоненты должны быть предварительно охлаждены. В бокал вливают томатный сок, затем водку, лимонный сок, посыпают перцем и солью. Напиток не перемешивается.

18. "ВЕЧЕРНИЙ ЗАКАТ". - Водка 30 мл, - вишневый ликер 10 мл, - вишневый сок 10 мл, - сахарный сироп 10 мл, - лимонный сок 20 мл, - кружок лимона или апельсина, - лед-фрапе.

Смешать компоненты в стакане со льдом и слить через ситечко в широкий фужер, предварительно наполненный льдом на 1/3. Положить в напиток кружок лимона или апельсина.

19. ВОДКА С ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ. - Водка 30 мл, - белый крепкий вермут 10 мл, - лимонная цедра, - лед.

Смешать водку с вермутом в стакане со льдом, слить через ситечко охлажденную смесь в широкий бокал, положить в него охлажденную цедру, нарезанную кубиками.

20. "СИНЯЯ ПТИЦА". - Водка 40 мл, - крепкий белый вермут 20 мл, - вишневый ликер 10 мл, - кружок лимона, - 3-4 кубика льда.

Приготовить напиток в шейкере и подать в высоком фужере, украсив его кружочком лимона.

21. "ГРЕНАДА". - Ром 40 мл, - сахарный сироп 10 мл, - лимонный сок 20 мл, - 3-4 кубика льда, - долька лимона.

Смешать все компоненты в стакане со льдом, слить в фужер и посыпать молотой корицей.

22. РОМ С АПЕЛЬСИНОВОЙ НАСТОЙКОЙ. - Ром 30 мл, - апельсиновая настойка 30 мл, - лимонный сок 20 мл, - апельсиновый сок 20 мл, - 2-3 кубика льда.

Приготовить смесь в шейкере и подать в широком конусном бокале.

23. РОМ С ВЕРМУТОМ. - Ром 30 мл, - белый крепкий вермут 30 мл, - кружок лимона, - лед.

Смесь приготовить в стакане со льдом и подать в небольшом бокале, на край которого подвесить кружок лимона.

24. РОМС ЛИМОННЫМ СОКОМ. - Ром 40 мл, - сахарный сироп 10 мл, - лимонный сок 20 мл, - 3-4 кубика льда, - долька лимона.

Смешать все компоненты в шейкере и вылить в конусный бокал, украсив его кружочком лимона.

25. "ЗОЛОТОЙ ШАГ". - Водка 40 мл, - настойка "Золотая осень" 20 мл, - апельсиновой сок 20 мл, - содовая или газированная вода 20 мл, - "пьяные" вишни, - лед.

В большой конусный бокал, украшенный сахарной корочкой, положить лед и вылить в него ликер, водку, апельсиновый сок, опустить вишни и долить содовой или газированной водой.

26. РОМ С ЛИМОННЫМ СОКОМ И ГАЗИРОВАННОЙ ВОДОЙ. - Ром 40 мл, - лимонный сок 20 мл, - газированная вода 20 мл, - лимонная цедра, - лед.

Все компоненты смешать в широком конусном бокале при помощи ложечки. Лимонную цедру нарезать мелкими кубиками и положить в бокал.

27. "ЯМАЙКА". - Ром 30 мл, - вишневая настойка 10 мл, - сахарный сироп 10 мл, - лимонный сок 10 мл, - кружок лимона, - лед.

Приготовить напиток в шейкере и подать в конусном бокале, украшенном сахарной корочкой.

28. ВИШНЕВЫЙ. - Вишневый ликер 40 мл, - десертный белый вермут 40 мл, - лимонный сок 10 мл, - "пьяная" вишня, - 2-3 кубика льда.

Напиток смешать в шейкере со льдом и вылить в широкий фужер, на дно которого положить "пьяную" вишню. Фужер предварительно украсить сахарной корочкой.

29. ВОДКА С ВЕРМУТОМ. - Водка 30 мл, - крепкий белый вермут 10 мл, - маслина, - 2-3 кубика льда.

Водку и вино смешать в широком конусном бокале, на дно положить маслину.

30. ВОДКА С МЯТОЙ. - Водка 60 мл, - сахарный сироп 10 мл, - 2-3 веточки мяты, - лед фрапе.

Небольшой конусный бокал поставить на несколько секунд в ведерко со льдом, пока стенки его не запотеют, опустить на дно бокала веточки мяты и залить сахарным сиропом. Взять бокал за ножку и сделать несколько кругообразных движений так, чтобы сахарный сироп и мята растеклись по внутренней стенке бокала. Затем добавить водку, лед и слегка помешать ложечкой.

31. "ПРЕЗИДЕНТ" - белый ром 3/4, - сухой белый вермут 1/4, - 2-3 капли ликера "Южный", - цедра апельсина

Готовят в миксере. Подают без льда в коктейльной рюмке. Выжимают и опускают в коктейль кусочек цедры апельсина.

32. "ГРИН ДЕВИЛ" - джин 6/8, - ликер "Мятный 1/8, - лимонный сок 1/8, - 2 побега свежей мяты - лед

Готовят в шейкере. Подают в старомодном стакане. На дне стакана растирают один из побегов мяты, кладут 2-3 кубика льда и наливают приготовленный в шейкере коктейль. Украшают оставшейся веточкой мяты.

33. CLASSIC MARTINI - виски 4 ч, - 1 ч. MARTINI ROSSO, - вишенка.

Перемешать со льдом и процедить в охлажденный стакан. Украсить ягодкой вишни, черешком вверх.

34. ITALIAN ICED TEA - 1 ч. MARTINI ROSSO, - 2 ч. эмбирного эля, - лимон.

В кувшине перемешать напитки, добавить лимонного сока. Подавать в высоких стаканах со льдом.

35. АННА МАРИЯ - 2 ч. MARTINI BIANCO, - 1 ч. джина. - несколько капель BITER MARTINI

Приготовлять со льдом в стакане для смешивания, затем перелить в стаканы для коктейля и украсить красной вишней.

36. ФОРМУЛА-1 - 3 ч. MARTINI EXTRA DRY, - 3 ч. MARTINI ROSSO, - половина дольки апельсина.

Приготовлять непосредственно в среднего размера стакане для вина и подавать с ломтиком лимона.

37. ЗОЛОТАЯ ПТИЦА - 2 ч. MARTINI BIANCO, - одна часть водки.

Подавать с лимонной долькой, украсить вишней.

38. КОКТЕЙЛЬ "ВОДКА MARTINI" (для дела) - 2/10 сухого вермута, - 8/10 водки.

Тщательно(!) размешать и немножко льда. Пухленькая оливка на краешке бокала. Это себе. Очаровательным супостаткам всех мастей и национальностей DRY MARTINI, то есть вместо водки джину. Первый коктейль поднимает тонус, второй расслабляет. Итот и другой делают свое дело и приближают к победе.

39. "ПОЦЕЛУЙ ЛЕТУЧАЯ МЫШЬ" (для семьи) - 40 мл BACARDI PREMIUM BLACK, - 10 мл клюквенного сока, - долька лайма сверху.

40. SWEEET MARTINI (для нее) - треть MARTINI ROSSO, - 2/3 джина, - 5-6 кубиков льда, - одна вишенка.

ГЛАВА 6

КОКТЕЙЛИ С ЯЙЦОМ

В состав этих напитков входит целое яйцо или только желток. Коктейли с яйцом известны за рубежом под названием "ФЛИП". Вначале они были распространены в Северной Америке, приготавливали их из горячего пива, спирта, взбитых яиц, пряностей и подавали подогретыми.

В настоящее время эти напитки приготавливают без пива и пьют в охлажденном виде. Но есть несколько рецептур коктейлей с яйцом, которые подают в теплом или горячем виде. Содержание алкоголя в напитке колеблется от 3 до 12 процентов. Приготавливают этот напиток в шейкере, при этом стремятся, чтобы яйца хорошо взбились - до образования пены.

Коктейли с яйцом принято подавать с соломинкой в высоких и широких бокалах емкостью от 100 до 200 мл. Подавать коктейли с яйцом следует немедленно после приготовления, т.к. вкус и вид напитка ухудшаются довольно быстро.

1. КОНЬЯК С ПОРТВЕЙНОМ И ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ. - Коньяк 60 мл, - портвейн красный 10 мл, - сахарный сироп 10 мл, - яичный желток, - 2-3 кубика льда.

Смешать в шейкере со льдом коньяк, портвейн, сахарный сироп и желток. Охлажденную смесь вылить в высокий конусный бокал.

2. КОНЬЯК С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ. - Коньяк 60 мл, - сахарный сироп 10 мл, - яичный желток, - щепотка черного перца, - 2-3 кубика льда.

Приготовить напиток а шейкере, вылить в бокал и посыпать черным перцем.

3. КОНЬЯК С ЯЙЦОМ. - Коньяк 40 мл, - сахарный сироп 10 мл, - 1 яйцо, - 2-3 кубика льда.

Напиток приготавливают в шейкере со льдом и подают в шарообразном бокале.

4. КОНЬЯК С МАДЕРОЙ И ЯЙЦОМ. - Коньяк 40 мл, - мадера 20 мл, - лимонный сок 10 мл, - один желток, - 2-3 кубика льда.

Все компоненты смешивают в шейкере со льдом и подают в высоком бокале.

5. КОНЬЯК СО ВЗБИТЫМ ЯЙЦОМ. - коньяк 60 мл, - сахарный сироп 10 мл, - апельсиновая настойка 10 мл, - газированная вода 70 мл, - 2-3 кубика льда, - 1 яйцо.

Взбить венчиком яичный белок до пенообразного состояния. Смешать в шейкере со льдом все остальные компоненты, вылить в широкий бокал, положить сверху взбитый белок.

6. МОЛОЧНО-КОФЕЙНЫЙ С ЯЙЦОМ. - коньяк 20 мл, - желток, - молоко или сливки 20 мл, - кофейный настой 40 мл, - сахарный сироп 10 мл, - мелкомолотый кофе, - 2-3 кубика льда.

Все компоненты смешивают в шейкере со льдом, выливают в широкий бокал и посыпают молотым кофе.

7. МАЛАГА С ЯЙЦОМ. - Коньяк 20 мл, - малага 60 мл, - сахарный сироп 10 мл, - тертый мускатный орех, - одно яйцо, - 2-3 кубика льда.

Все компоненты смешивают в шейкере со льдом, выливают в

широкий бокал и посыпают молотым кофе.

8. "КРАСНЫЙ МАК". - Коньяк 40 мл, - портвейн красный 20 мл, - апельсиновая настойка 10 мл, - яичный желток, - тертый мускатный орех, - 2-3 кубика льда.

Все компоненты смешивают в шейкере со льдом, выливают в широкий бокал и посыпают молотым кофе.

9. ШОКОЛАД С ЯЙЦОМ. - Коньяк 20 мл, - ром 20 мл, - желток, - шоколадный сироп 20 мл, - взбитые сливки 10 г, - щепотка тертого шоколада.

Все жидкие компоненты, кроме сливок, смешать в шейкере со льдом, вылить в бокал-креманку, положить сверху взбитые сливки и посыпать порошком какао или тертым шоколадом.

10. АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК С ЖЕЛТКОМ. - Коньяк 20 мл, - желток, - апельсиновый сок 40 мл, - сахарный сироп 20 мл, - тертый мускатный орех, - 2-3 кубика льда.

Все компоненты смешивают в шейкере со льдом, выливают в широкий бокал и посыпают молотым кофе.

11. ЛИМОННЫЙ СОК С ЯЙЦОМ. - Лимонный сок 20 мл, - водка 20 мл, - сахарный сироп 20 мл, - одно яйцо, - 2-3 кубика льда.

Все компоненты смешивают со льдом и подают в высоком бокале.

12. "ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК". - Водка 40 мл, - апельсиновый ликер 20 мл, - один желток, - лимонный сок 20 мл, - сахарный сироп 20 мл, - лимонная долька, - лед.

Все компоненты взбивают в шейкере со льдом и подают в высоком бокале, в который кладут дольку лимона.

13. ВОДКА С ЯЙЦОМ. - Водка 20 МЛ, - лимонный сок 20 мл, - малиновый сироп 10 мл, - белок одного яйца, - 2-3 кубика льда.

Напиток приготавливают в шейкере со льдом и подают в широком бокале.

14. ВОДКА С ПОРТВЕЙНОМ И ЯЙЦОМ. - Водка 30 мл, - портвейн красный 20 мл, - сахарный сироп 10 мл, - лимонный сок 20 мл, - белок одного яйца, - 2-3 кубика льда.

Напиток приготавливают в шейкере со льдом и подают в широком бокале.

15. ЯЙЦО В ВОДКЕ. - Водка 20 мл, - сахарный сироп 10 мл, - яйцо.

В конусный бокал опустить яйцо вылить водку и сахарный сироп Напиток пьют одним глотком.

16. РОМ С ЯЙЦОМ. - Ром 30 мл, - облепиховая настойка 30 мл, - сахарный сироп 10 мл, - лимонный сок 20 мл, - белок яйца, - содовая или газированная вода 100 мл, - лед.

Смешать в шейкере со льдом ром, настойку, лимонный сок,

сахарный сироп. Вылить охлажденную смесь в широкий бокал, добавить содовую или газированную воду и положить сверху взбитый венчиком белок.

17. ВОДКА С КАКАО И ЯИЧНЫМ БЕЛКОМ. - Водка 20 мл, - шоколадный крем (или ликер) 20 мл, - апельсиновый сок 20 мл, - яичный белок, - 2-3 кубика льда.

Все компоненты хорошо смешать в шейкере со льдом до пенообразного состояния и подать в конусном бокале.

18. "ПЕЛИКАН". - Водка 30 мл, - белый десертный вермут 20 мл, - белок одного яйца, - 2-3 кубика льда.

Взбить белок венчиком до пенообразного состояния. Смешать водку и вермут в шейкере со льдом и вылить в широкий конусный бокал, сверху положить взбитый белок.

19. ЧАЙНО-РОМОВЫЙ С ЯЙЦОМ. - Ром 20 мл, - чайный настой 20 мл, - яичный желток, - взбитые сливки 10 г, - 2-3 кубика льда.

Ром, чайный настой и желток смешать в шейкере со льдом, вылить в высокий конусный бокал и положить сверху взбитые сливки.

20. ЯЙЦО С КРАСНЫМ ВИНОМ И МОРОЖЕНЫМ. - Ром 10 мл, - красное вино 60 мл, - одно яйцо, - сливочное мороженое 50 г, - сахарный сироп 20 мл, - взбитые сливки 10 г, - тертый мускатный орех, - 2-3 кубика льда.

Все компоненты, кроме сливок, взбить в шейкере со льдом, вылить в бокал, положить сверху взбитые сливки и посыпать тертым орехом. Подавать с соломинкой и ложечкой.

21. КОФЕ-ФЛИП. - Кофейный ликер 40 мл, - одно яйцо, - кофейный настой 40 мл, - сахарный сироп 20 мл, - щепотка корицы, - 2-3 кубика льда.

Коктейль приготавливают в шейкере, выливают в бокал и посыпают корицей (ее можно заменить мелкомолотым кофе). Напиток можно подавать со взбитыми сливками (20 г).

22. МУСКАТ С ЯЙЦОМ. - Мускат белый десертный 50 мл, - сахарный сироп 10 мл, - желток одного яйца, - щепотка какао, - 2-3 кубика льда.

Все компоненты взбить в шейкере со льдом, вылить в конусный бокал и посыпать порошком какао.

23. ВЕРМУТ С ЯЙЦОМ. - Вермут красный крепкий 60 мл, - сахарный сироп 10 мл, - лимонный сок 10 мл, - водка 10 мл., - тертый мускатный орех, - яичный желток, - 2-3 кубика льда.

Смешанный в шейкере напиток вылить в бокал и посыпать тертым мускатным орехом.

24. ШАМПАНСКОЕ С ЯЙЦОМ. (1-й вариант) - Сухое белое вино 40 мл, - коньяк 10 мл, - яйцо, - сахарный сироп 10 мл, -

шампанское 100 мл, - тертый мускатный орех, - 2-3 кубика льда.

Смешать в шейкере со льдом вино, коньяк, яйцо и сахарный сироп до образования пены. Приготовленную смесь вылить в высокий конусный бокал, добавить шампанское и посыпать тертым мускатным орехом.

25. ШАМПАНСКОЕ С ЯЙЦОМ. (2 и вариант) - Ликер апельсиновый 20 мл, - яичный желток, - апельсиновый сироп 20 мл, - шампанское 100 мл, - 2-3 кубика льда.

Приготавливают напиток обычным способом.

26. КРАСНОЕ ВИНО С ЯЙЦОМ. - Красное вино 50 мл, - коньяк 10 мл, - яйцо, - сахарный сироп 10 мл, - яичный желток, - тертый мускатный орех, - 2-3 кубика льда.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом, вылить в широкий бокал и посыпать тертым мускатным орехом. Напиток можно подавать подогретым, в этом случае соломинка заменяется ложечкой.

27. ПОРТВЕЙН С КОНЬЯКОМ И ЖЕЛТКОМ. - Портвейн красный 60 мл, - коньяк 20 мл, - сахарный сироп 10 мл, - яичный желток, - тертый мускатный орех, - 2-3 кубика льда.

Напиток приготавливают в шейкере, выливают в бокал и посыпают тертым мускатным орехом.

28. "ПЧЕЛКА". - Ром 40 мл, - желток, - мед 10 г, - молоко 80 мл, - взбитые сливки 10 г, - 2-3 кубика льда.

В бокал со смешанным напитком кладут взбитые сливки.

29. "ПУЛЬСАР" - джин 25 см.куб., - 1 яйцо, - 1 чайная ложка кетчупа, - 1/4 чайной ложки хрена, - соль, - перец, - зелень петрушки

Желток яйца отделить от белка. Все компоненты (кроме желтка) взбить в шейкере или эл.миксере. Содержимое шейкера вылить в коктейльную рюмку. Сверху в коктейль осторожно, с помощью столовой ложки, добавляют нерастекшийся желток. Сбрызгивают желток уксусом и украшают листиками петрушки. Коктейль подают без льда. Пьют одним глотком.

ГЛАВА 7

СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

В состав слоистого коктейля обычно входят желток и два спиртных напитка, которые подходят один к другому по вкусовым качествам, но различаются по цвету.

Приготавливают слоистые коктейли так:

наклонив очень узкий конусный бокал (в таком бокале затруднено перемешивание компонентов), в него вливают сначала спиртной напиток большей плотности, например ликер с большим содержанием сахара, затем осторожно опускают сырой яичный желток и сверху наливают напиток меньшей плотности,

обычно коньяк. Все компо ненты лучше предварительно охладить- от этого вкус слоистого коктейля выигрывает Желток можно украсить, посыпав его тертым шоколадом, крошкой из орехов и т.д.

Слоистые коктейли пьют одним глотком. Соломинку к ним не подают.

1. "МАЯК". - Ликер "Шартрез" 20 мл, - один желток, - коньяк 20 мл.

Конусный бокал украшают сахарной корочкой. Охлажденный ликер выливают в бокал. Затем на ликер по стенке бокала опускают желток и посыпают тертым мускатным орехом. Охлажденный коньяк выливают осторожно на желток.

2. "МЕДОВЫЙ". - Медовое вино 20 мл, - один желток, - коньяк 20 мл.

Приготавливают так же, как коктейль "Маяк".

3. РОМОВЫЙ. - Ром 20 мл, - один желток, - вишневый ликер 20 мл.

Приготавливают так же. Для этого напитка желательно брать светлый ром.

Другие сочетания компонентов для слоистых коктейлей:

- апельсиновый ликер, желток, коньяк;
- медовое вино, желток, вишневая настойка;
- абрикосовая настойка, желток, водка;
- апельсиновый ликер, желток, белое вино;
- ликер мятный, желток, коньяк.

ГЛАВА 8

ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

Игристые коктейли - это пенящиеся прохладительные напитки, отличительная особенность которых - значительное содержание шипучих компонентов: газированной или минеральной воды, шампанского.

Игристые коктейли следует подавать сильно охлажденными - на этом основано их освежающее действие Кроме того, холод обеспечивает длительную связь углекислоты с напитком, т.е. "игристость". Поэтому игристые напитки подают в бокале со льдом и обязательно сразу после приготовления, т.к. игра довольно быстро прекращается и коктейли становятся безвкусными. По этой же причине после добавления газированных компонентов напитки не размешивают.

Шампанское для игристых коктейлей используют преимущественно сухое или полусухое, т к. оно играет дольше, чем сладкое.

Желательно, чтобы при заполнении бокала газированной водой или шампанским оразовалась "корона" из пены, придающая

напитку приятный вид. Иногда для этой цели используют сахарную пудру, которой в небольшом количестве посыпают напиток: пудра вступает в реакцию с водой, образуя пышную пену. Так поступают в том случае, когда минеральная или газированная вода недостаточно газирована.

Подают игристые коктейли обычно в высоких бокалах на тонкой ножке: в этих бокалах лучше смотрится "игра" пузырьков углекислого газа.

1. "СЕРЕБРЯНЫЙ ШАР". - Водка 60 мл, - лимонный сок 40 мл, - сахарный сироп 10 мл, - белок одного яйца, - содовая или газированная вода 100 мл, - лед.

Смешать все компоненты (кроме газированной воды) в шейкере со льдом, вылить в высокий конусный бокал и добавить содовую или газированную воду.

2. ВОДКА С ШАМПАНСКИМ. - Водка 40 мл, - ром 10 мл, - сахарный сироп 10 мл, - лимонный сок 40 мл, - ромовые вишни, - шампанское сладкое или полусладкое 100 мл, - 3-4 кубика льда.

Смешать все компоненты (кроме шампанского) в стакане со льдом, вылить в высокий фужер, положить ромовые вишни и добавить шампанское.

3. "БИМ-БОМ". - Водка 20 мл, - вишневый ликер 20 мл, - лимонный сок 20 мл, - шампанское или газированная вода 100 мл, - апельсиновые и лимонные дольки, - лед.

Все жидкие компоненты (кроме шампанского) смешивают в шейкере со льдом, выливают в широкий бокал, на дно которого кладут дольки апельсина и лимона, и доливают шампанское.

4. ШАМПАНСКОЕ С ЛИМОННЫМ СОКОМ. - Лимонный сок 20 мл. - кусочек сахара, - шампанское 100 мл, - половина кружочка лимона, - лед.

В высокий конусный бокал кладут лед, сахар, выливают лимонный сок и шампанское. Бокал украшают ломтиком лимона.

5. КОНЬЯК С ШАМПАНСКИМ. - Коньяк 40 мл, - лимонный сок 10 мл, - сахарный сироп 10 мл, - шампанское сухое 100 мл, - лед.

Коньяк, лимонный сок и сахарный сироп смешать в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить шампанское.

6. КОНЬЯК С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ И ШАМПАНСКИМ. - Коньяк 20 мл, - ликер апельсиновый 20 мл, - апельсиновый сок 20 мл, - лимонный сок 10 мл, - шампанское 80 мл, - лед.

Коньяк, сок и ликер смешать в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить шампанское.

7. АПЕЛЬСИНОВЫЙ. - Водка 20 мл, - апельсиновая настойка 20 мл, - апельсиновый сок 20 мл, - лимонный сок 20 мл, - сахарная пудра, - газированная вода 100 мл, - лед.

Смешать все компоненты (кроме газированной воды) в

стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить газированную воду. Затем напиток осторожно посыпать сахарной пудрой, чтобы коктейль, вспенившись, не перелился через край бокала.

8. МЯТНЫЙ. - Водка 20 мл, - мятный ликер 20 мл, - лимонный сок 20 мл, - сахарный сироп 10 мл, - газированная вода 100 мл, - лед.

Водку, ликер, сок и сироп смешать в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить шампанское.

9. ГРАНАТОВЫЙ СОК С ШАМПАНСКИМ. - Коньяк 20 мл, - гранатовый сок 20 мл, - лимонный сок 40 мл, - шампанское сладкое или полусладкое 60 мл, - 2-3 кубика льда.

Смешать коньяк и соки в высоком конусном стакане со льдом и добавить шампанское.

10. "ЗАКАТ". - Вишневый сок 20 мл, - лимонный сок 20 мл, - шампанское 100 мл, - "пьяные" вишни, - кружок лимона, - лед.

Соки охладить в стакане со льдом, вылить в высокий бокал, положить вишни, украсить лимоном и добавить шампанское.

11. АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК С ШАМПАНСКИМ. - Апельсиновый сок 20 мл. - сладкое или полусладкое шампанское 60 мл, - содовая или газированная вода 70 мл, - лед.

Смешать сок и шампанское в бокале со льдом и добавить газированную воду.

12. "КРЕЩАТИК". - Водка 30 мл, - ликер "Шартрез" 20 мл, - сок персиковый 10 мл, - сухое шампанское 40 мл, - персики 5 г, - вишни 5 г, - лед.

Водку, ликер и сок смешать в шейкере со льдом, вылить в широкий бокал, долить шампанское и положить персики, нарезанные мелкими кубиками, и целые вишни.

13. "ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ". - Коньяк 20 мл, - настойка "Золотая осень" 20 мл, - шампанское сладкое или полусладкое 60 мл, - "пьяные" вишни, - лед.

Коньяк и настойку смешать в шейкере со льдом, вылить в широкий бокал, долить шампанское и положить вишни.

14. ВИШНИ В ЛИМОННОМ СОКЕ. - Вишневый ликер 40 мл, - лимонный сок 40 мл, - сахарный сироп 10 мл, - "пьяные" вишни, - газированная вода 100 мл, - лед.

Напиток приготавливают в высоком конусном бокале со льдом.

15. "ПОДСНЕЖНИК". - Апельсиновый ликер 20 мл, - виноградный сок 20 мл, - шампанское 150 мл, - вишня, - лед.

В конусный бокал вылить ликер, сок, шампанское.

ГЛАВА 9

КОКТЕЙЛИ С ФРУКТАМИ

Эти напитки известны за рубежом под названием "КОБЛЕР". Кроме характерного гарнира (свежие или консервированные фрукты), они отличаются большим содержанием дробленого льда (от 1/3 до 1/2 объема бокала), вследствие чего крепость напитка снижается до 2 - 8 градусов. Благодаря освежающему действию коблеры особенно приятны в жаркую погоду.

Для этих коктейлей пригодны и консервированные, и засахаренные, и замороженные фрукты. Но свежие плоды обладают более сильным ароматом, поэтому не следует отказываться от их использования, особенно в летнее время, когда они дешевы, что позволяет снизить стоимость напитка. Свежие фрукты и ягоды следует тщательно вымыть перед употреблением и засыпать сахаром. Нарезанные груши и яблоки темнеют на воздухе, поэтому их хранят в подкисленной лимонной кислотой воде (пачка лимонной кислоты на 0.5 л воды).

Коктейли с фруктами приготавливают так: кладут в бокал нарезанные кубиками или дольками плоды и целые ягоды так, чтобы они красиво распределились в бокале, ВЛИВРЮТ жидкие компоненты (кроме газированной воды или шампанского), размешивают ложечкой, затем кладут дробленый лед, если по рецептуре требуется добавление газированной воды или шампанского, то их добавляют в напиток перед его подачей, после чего размешивают.

Фруктов на порцию коктейля берут от 5 до 30 граммов в зависимости от объема порции. Коктейли с фруктами всегда подают в бокалах большого размера (можно использовать широкие бокалы для шампанского). К напитку подают соломинку и ложечку для фруктов или "пики".

1. ФРУКТЫ В МАДЕРЕ. - Мадера 40 мл, - водка 20 мл, - сок лимонный 10 мл, - сахарный сироп 20 мл, - фрукты, - кружок лимона, - лед.

Напиток приготавливают в обычной последовательности и украшают бокал кружком лимона.

2. АССОРТИ. - Ликер лимонный 20 мл, - мадера 20 мл, - белый десертный вермут 20 мл, - абрикосовый сок 20 мл, - фрукты (смесь), - шампанское сладкое или полусухое 100 мл, - лед.

3. КЛУБНИКА В ПОРТВЕЙНЕ. - Клубничная наливка 20 мл, - лимонный сок 10 мл, - сахарный сироп 10 мл, - свежая клубника, - белый портвейн 60 мл, - лед.

4. ФРУКТЫ В ШАМПАНСКОМ. - Лимонный сок 20 мл, - фрукты, - сладкое или полусладкое шампанское 150 мл, - лед.

5. ВИШНИ С ШАМПАНСКИМ. - Вишневый ликер 20 мл, -

вишневый сок 20 мл, - консервированные или свежие вишни, - шампанское 60 мл, - лед.

6. АНАНАСЫ В ШАМПАНСКОМ. - Сахарный сироп 320 мл, - ананасовый сок или сок манго 40 мл, - ананасы, - шампанское 100 мл, - лед.

Здесь шампанское можно заменить белым вином.

7. АПЕЛЬСИНЫ В ШАМПАНСКОМ. - Коньяк 20 мл, - апельсиновый сок 40 мл, - сахарный сироп 20 мл, - 3-4 дольки апельсина, - шампанское 70 мл, - лед.

8. АПЕЛЬСИНЫ В ВЕРМУТЕ. - Белый десертный вермут 80 мл, - водка 20 мл, - ликер апельсиновый 20 мл, - дольки апельсина, - лед.

9. ФРУКТЫ В ВЕРМУТЕ. - Красный десертный вермут 20 мл, - фрукты (смесь), - лимонад или газированная вода 100 мл, - лед.

10. АПЕЛЬСИНЫ В КРАСНОМ ВИНЕ. - Сухое красное вино 80 мл, - апельсиновый сок 40 мл, - сахарный сироп 20 мл, - вишневый сироп 20 мл, - "пьяные" (ромовые) вишни, - лед.

11. ВИШНИ В РОМЕ. - Ром 40 мл, - ликер вишневый 20 мл, - красное столовое вино 20 мл, - лимонный сок 20 мл, - вишневый сироп 20 мл, - "пьяные" (ромовые) вишни, - лед.

12. "СПЕЦИАЛЬНЫЙ". - Водка 20 мл, - апельсиновый ликер 20 мл, - лимонный сок 20 мл, - фрукты, - кружок апельсина, - содовая или минеральная вода 100 мл, - лед.

13. КАКАО-КОБЛЕР. - Шоколадный крем (или ликер) 40 мл, - лимонный сок 20 мл, - сахарный сироп 10 мл, - шампанское 80 мл, - лед.

Можно добавить взбитые сливки (20 г).

ГЛАВА 10

ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Десертные коктейли содержат значительное количество сахара, поэтому пьют их после еды. В состав этих коктейлей входят ликеры, десертные вина, фруктовые соки и сиропы. В небольших количествах в них могут входить также коньяк, водка, ром.

Подавать десертные коктейли принято с соломинкой в креманках, широких конусных бокалах, фужерах. Украшают их сахарной корочкой, лимонной или апельсиновой цедрой в виде подвески или спирали, "пьяными" или консервированными вишнями.

1. "КРАСНЫЙ МАК". - Коньяк 30 мл, - портвейн красный 50 мл, - клубничный сироп 20 мл, - лед.

Смешать все компоненты в шейкере со льдом. Бокал украсить сахарной корочкой и вылить в него приготовленную смесь.

2. КОНЬЯК С ПОРТВЕЙНОМ. - Коньяк 20 мл, - портвейн белый

60 мл, - лед.

Приготовить и подать так же, как коктейль "Красный мак".

3. "АЛЬПИЙСКИЙ". - коньяк 20 мл, - шоколадный ликер 20 мл, - взбитые сливки 10 г, - лед.

Коньяк и ликер смешивают в шейкере со льдом, вливают в креманку и сверху кладут взбитые сливки, подают с соломинкой и чайной ложечкой.

4. МОККО. - Коньяк 20 мл, - апельсиновый ликер 20 мл, - кофейный ликер 20 мл, - кофейный настой 50 мл, - лед.

Коктейль приготовить в шейкере со льдом и подать в широком бокале.

5. МЕДОВЫЙ. - Мед 10 г, - коньяк 20 мл, - водка 20 мл, - "пьяная" вишня, - лед.

Компоненты смешать в шейкере со льдом, вылить в конусный бокал и опустить в него вишню.

6. ШОКОЛАДНЫЙ. - Коньяк 20 мл, - крем шоколадный 20 мл (или ликер), - апельсиновый сок 20 мл, - взбитые сливки 10 г, - лед.

Приготовить и подать, как коктейль "Альпийский".

7. "ОГНЕННЫЙ ШАР". - Коньяк 20 мл, - водка 40 мл, - ликер апельсиновый 20 мл, - сок лимонный 20 мл, - сок апельсиновый 20 мл, - сахарный сироп 20 мл, - шампанское сухое или полусухое 60 мл, - кружок лимона, - лед.

В большой бокал положить лед, вылить все компоненты и положить кружок лимона.

8. "ЗОЛОТИСТЫЙ". - Коньяк 20 мл, - абрикосовая настойка 20 мл, - абрикосовый сок 20 мл, - апельсиновая цедра, - лед.

Смешать все компоненты в стакане со льдом с помощью ложечки. Охлажденную смесь вылить в узкий конусный бокал и украсить напиток спиралью из апельсиновой цедры.

9. "ВОЛНА". - Водка 20 мл, - ликер "Бенедиктин" 20 мл, - белый десертный вермут 20 мл, - вишни свежие или консервированные, - лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом, вылить в высокий бокал и положить в него 4-5 вишен.

10. "ОКСАНА". - Водка 20 мл, - ликер вишневый 30 мл, - ликер "Шартрез" 30 мл, - вишни свежие или консервированные, - лед.

Приготовить и подать как коктейль "Волна", бокал украсить сахарной корочкой.

11. "ОЛИМПИЙСКИЙ". - Водка 20 мл, - апельсиновый ликер 20 мл, - апельсиновый сок 20 мл, - половинка кружка апельсина, - лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом и вылить в широкий бокал, на ободок положить кружок апельсина.

12. ЛИМОННЫЙ. - Водка 20 мл, - лимонный ликер 20 мл, - сахарный сироп 20 мл, - лимонный сок 20 мл, - спираль из лимонной цедры, - лед.

Все компоненты смешивают в шейкере со льдом, выливают в шарообразный бокал и украшают спиралью из лимонной цедры.

13. "СОЛНЕЧНЫЙ". - Водка 30 мл, - белый десертный вермут 20 мл, - ананасовый сок (или сок манго) 20 мл, - ананасы или абрикосы 10 г, - лед.

В бокал со льдом кладут ананас, нарезанный мелкими кубиками, затем выливают все компоненты. Подают с соломинкой и ложечкой для фруктов.

14. "КАРУСЕЛЬ". - Водка 20 мл, - апельсиновый ликер 20 мл, - красный крепкий вермут 20 мл, - шампанское 60 мл, - лед.

Влить водку, ликер и вермут в стакан со льдом и слегка перемешать ложечкой. Вылить охлажденною смесь в конусный бокал, положить в него вишню и добавить шампанское.

15. "ЖАР ПТИЦА". - Ром 20 мл, - апельсиновый ликер 20 мл, - апельсиновый сок 20 мл, - сахарный сироп 10 мл, - "пьяные" вишни (ромовые), - цедра лимона, - лед.

Перемешать все компоненты в стакане со льдом и вылить в бокал креманку. Опустить в него 4-5 вишен и выдавить из лимонной цедры на поверхность напитка немного масла.

16. "МАГНОЛИЯ". - Ром 20 мл, - апельсиновый сок 20 мл, - малиновый ликер 20 мл, - взбитые сливки 5 г, - лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом, вылить в бокал креманку и положить сверху взбитые сливки. Подать с соломинкой и ложечкой.

17. "АСТРА". - Ром 30 мл, - ананасовый сок или сок манго 10 мл, - белый десертный вермут 20 мл, - лимонный сок 10 мл, - сахарный сироп 10 мл, - лед.

Все компоненты смешать в стакане и вылить в фужер.

18. СУХОЕ ВИНО С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ. - Сухое белое вино 60 мл, - апельсиновый сироп 40 мл, - содовая или газированная вода 40 мл, - лед.

Смешать апельсиновый сироп с вином в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить содовую или газированную воду.

19. "КРЫМСКИЙ". - Портвейн белый 40 мл, - ликер "Бенедикгин" 10 мл, - апельсиновый ликер 10 мл, - коньяк 10 мл, - шампанское 60 мл, - лед.

Смешать коньяк, ликер и вино в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить шампанское.

20. "ТАЕЖНЫЙ". - Один кусочек сахара, - веточка мяты, - кружок лимона, - вишня, - шампанское 150 мл, - лед.

Обжечь на спиртовке или газовой горелке кусочек сахара до темно коричневого цвета, в бокал положить сахар, мяту, вишню. Украсить его кружочком лимона и влить охлажденное шампанское.

21. "ПОЛЯРНАЯ ЗВЕЗДА". - Вишневая настойка 60 мл, - белый десертный вермут 20 мл, - лимонная цедра, - лед.

Смешать в стакане со льдом настойку и вермут и вылить в шарообразный бокал, украсить напиток спиралью из лимонной цедры.

22. МУСКАТЕЛЬ С ШАМПАНСКИМ. - Мускатель 40 мл, - шампанское сладкое или полусладкое 60 мл, - свежий или консервированный виноград, - лед.

Положить лед в высокий фужер, затем остальные компоненты и 4-5 ягод винограда.

23. "СЕНСАЦИЯ". - Портвейн белый 60 мл, - коньяк 20 мл, - виноградный сок 20 мл, - лимонная цедра, - лед.

Приготовить и подать как коктейль "Полярная звезда".

24. "КРЫМСКАЯ РОЗА". - Мускат белый (или мускатель) 20 мл, - ликер "Розовый" 20 мл, - шампанское 60 мл, - вишни свежие или консервированные, - лед.

Мускат и ликер смешать в шейкере со льдом, вылить в широкий бокал, украшенный сахарной корочкой, опустить 4-5 вишен и долить шампанское.

25. "ОДУВАНЧИК". - Апельсиновый ликер 20 мл, - белый десертный вермут 40 мл, - сухое шампанское 60 мл, - апельсиновый сок 20 мл, - одна вишня, - лед.

Все компоненты (кроме шампанского) смешать в шейкере со льдом, вылить в конусный бокал, добавить шампанское и опустить на дно вишню.

26. "БАЛЬЗАМ". - Бальзам рижский 10 мл, - водка 40 мл, - лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом и вылить в небольшой бокал.

27. "ВОСТОЧНЫЙ". - Белый портвейн 60 мл, - ликер "Ароматный" 20 мл, - апельсиновая настойка 10 мл, - лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом и вылить в широкий бокал.

ГЛАВА 11

КРЮШОНЫ

Крюшоны - очень популярный освежающий напиток с вином, который подают на домашних празднествах и торжественных вечерах. Эти напитки особенно хороши в летнее время, когда для их приготовления употребляют свежие плоды и ягоды. В остальное время года используют консервированные, засахаренные или свежемороженые фрукты. Причем следует

избегать одновременного использования нескольких видов фруктов, чтобы один аромат не заглушал другой. Вина в крюшонах являются только вкусовыми компонентами и используются в основном легкие, так как крюшоны пьют в сравнительно большом количестве. Вино также не должно заглушать аромат фруктов.

Для тех, кто не употребляет совсем спиртных напитков, можно приготовить крюшоны, используя только фруктовые соки сиропы или молодое виноградное вино.

Крюшон особенно приятен охлажденный, однако при чрезмерном охлаждении его аромат ослабевает, поэтому температура напитка должна быть не ниже 7-10 градусов.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЮШОНА.

Фрукты (ягоды или плоды) смешивают с небольшим количе ством сахарного песка, вина и настаивают несколько часов в холодном месте. У свежих и свежемороженых фруктов окраска и аромат лучше сохраняются, если их засыпают только сахаром. После того как из фруктов выделится достаточно большое количество сока, их заливают остальными хорошо охлажденными компонентами (кроме шампанского и газированной воды). Приготовленную смесь выливают в крюшонницу, подают на стол и разливают напиток в чашки. Добавляют шампанское или газированную воду и кладут лед.

Для приготовления крюшонов можно использовать большие глиняные или фарфоровые горшки либо эмалированную посуду. Ложка для разлива этих напитков должна быть из неокисляюще гося материала (нержавеющая сталь, стекло, пластмасса).

Крюшон, как правило, подается гостям в специальных чашках или стаканах с соломинкой, ложечкой или "пикой" для фруктов.

Представленные рецептуры крюшонов предусматривают приготовление напитков на 10 - 12 персон в объеме 3-5 литров.

1. КЛУБНИЧНЫЙ. - Клубника 1 кг, - сахар 200 г, - белое сухое вино 750 мл, - красное сухое вино 750 мл, - шампанское 800 мл, - лед.

Промытые ягоды положить в крюшонницу, засыпать сахаром. залить вином и оставить на 1-1.5 часа для настаивания. Шампанское влить в бокалы непосредственно перед подачей, положить лед.

2. "РОЗА". - Розовый ликер 500 мл, - коньяк 50 мл, - сухое белое вино 1.5 л, - шампанское или газированная вода 800 мл, - кружки апельсина, - лед.

Все жидкие компоненты (кроме шампанского) смешивают в крюшоннице со льдом. Апельсины кладут в крюшонную чашечку и заливают шампанским или газированной водой.

3. "ФАНТАЗИЯ". - Фрукты (смесь) 400 г, - портвейн белый 450 мл, - десертное вино 800 мл, - коньяк 100 мл, - лимонный сок 100 мл, - сахар 200 мл, - газированная вода 1 л, - лед.

Промытые ягоды положить в крюшонницу, засыпать сахаром. залить вином и оставить на 1-1.5 часа для настаивания. Шампанское влить в бокалы непосредственно перед подачей, положить лед.

4. "ПЕРСИКОВЫЙ". - Спелые персики 1 кг, - сахар 200 г, - коньяк 100 мл, - персиковый сок 200 мл, - белое сухое вино 1.5 л, - газированная вода 1 л, - лед.

Очищенные от кожицы персики нарезать кубиками, засыпать сахаром, вылить коньяк, сок, половину всего количества сухого вина и настаивать в холодном месте один два часа, после чего долить оставшееся вино. Газированную воду добавлять непосредственно перед подачей в чашки.

5. "ЛИМОННЫЙ". - Лимон 3 шт, - сахар 100 г, - сухое белое вино 1.5 л, - шампанское 800 мл, - лед.

Выжать сок из лимонов, засыпать в них сахар, добавить вино и настаивать полчаса. Перед подачей в бокалы добавить шампанское, положить по ломтику лимона. Шампанское можно заменить газированной водой.

6. "АПЕЛЬСИНОВЫЙ". - Апельсины 6 шт, - сахар 150 г, - коньяк 100 мл, - апельсиновый сок 200 мл, - сухое белое вино 1.5 л, - шампанское или газированная вода 800 мл, - половина лимона, - лед.

Очищенные от цедры и семян апельсины нарезать кусочками, засыпать сахаром и влить коньяк, апельсиновый или лимонный сок (выжатый из лимона) и половину всего количества вина. Поставить в холодное место на 1-1.5 часа. Перед подачей добавить остальные компоненты.

7. "ЧАЙНЫЙ". - Крепкий настой чая 1 л, - сахар 100 г, - лимон 1 шт, - ром 100 мл, - сладкое или полусладкое шампанское 800 мл, - лед.

В охлажденный чайный настой вылить лимонный сок (выжатый из лимона), положить мелко нарезанную цедру, засыпать сахар и добавить ром, подавать сразу после приготовления, добавив шампанское.

8. "АНАНАСОВЫЙ". - Ананасы 400 г, - шампанское 800 мл, - ликер апельсиновый 500 мл, - коньяк 100 мл, - нарзан или газированная вода 1 л, - сахар 100 г, - лед.

Приготовить так же, как "Клубничный".

9. "Ассорти". - Фрукты разные 400 г, - сахар 100 г, - белое сухое вино 750 мл, - коньяк 100 мл, - ликер "Южный" 100 мл, - сладкое или полусладкое шампанское 800 мл, - лед.

Приготовить так же, как "Клубничный".

10. "МУСКАТНЫЙ". - Мускат белый 750 мл, - белое сухое вино 750 мл, - коньяк 100 мл, - клубника 400 г, - апельсины 2-3 штуки, - сахар 200 г, - лед.

Клубнику засыпать сахаром, залить коньяком и сухим вином и поставить в холодное место на 2-3 часа. Затем долить мускат. В бокалы положить кружки апельсина.

11. "МАЛАГА". - Малага 750 мл, - белое виноградное вино 1.5 л, - ликер "Ароматный" 100 мл, - коньяк 100 мл, - апельсины 2-3 шт, - клубника 400 г, - сахар 100 г, - лед.

Приготовить так же, как "Мускатный".

12. "ДЫННЫЙ". - Спелая дыня, - сахар 200 г, - красное столовое вино 1.5 л, - сладкое или полусладкое шампанское 800 мл, - лед.

Дыню очистить, нарезать мелкими кубиками, засыпать сахаром, залить красным вином и поставить в холодильник на 2-3 часа. Затем разлить в чашки, добавить шампанское, лед.

13. "ВИШНЕВЫЙ". - Вишни 1 кг, - сахар 100 г, - ром 100 мл, - водка 40 мл, - вишневый сок 500 мл, - красное столовое вино 500 мл, - сладкое или полусладкое шампанское 800 мл, - лед.

Вишни проколоть вилкой, засыпать сахаром, залить ромом, водкой и красным вином и поставить в холодильник на 2 - 3 часа. Затем разлить напиток в чашки, добавить шампанское, лед.

14. "МОЛОЧНЫЙ". - Молоко 1 л, - сахар 100 г, - пол-лимона, - свежие ягоды 200 г.

Свежие ягоды (клубнику, малину, вишню, красную смородину) перебирают и промывают, затем их кладут в крюшонницу, засыпают сахаром и ставят в холодильник на 2-3 часа, после чего добавляют сок выжатого лимона, немного тертой лимонной цедры и охлажденное молоко. Все слегка перемешивают и подают в конусных бокалах.

15. ФРУКТОВЫЙ КРЮШОН (на 8-10 человек). - 500 г фруктов, - 200 г сахара (если вино сухое), - 2 л сухого столового вина, - 20-60 мл коньяка, - бутылка шампанского.

16. КРЮШОН ИЗ СИРЕНИ. - 3 бутылки вина, - коньяк, - шампанское, - сахар, - сирень

В стеклянный сосуд выливают одну бутылку хорошо охлажденного вина и погружают в него букет сирени, но так, чтобы погруженными были только цветы. Букет нужно предварительно ополоснуть холодной кипяченой водой. Затем, после короткого настаивания, его удаляют, добавляют сахар и еще две бутылки вина, коньяк и шампанское по вкусу.

17. ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ КРЮШОН. - 1 кг земляники, - 200 гр. сахара, - 0.75 л красного вина, - 0.75 л сухого белого вина, -

шампанское

В стеклянный кувшин засыпать землянику и сахар. Оставить на 1 ч при температуре 5-8 градусов до полного растворения сахара в земляничном соке. Если сахар растворится через 0.5 ч - еще лучше. Важно, чтобы во время настаивания и растворения сахара, которое делается с целью извлечения из ягод ароматических, красящих и других веществ, ягода оставалась целой, не помятой, не поврежденной.

После растворения сахара в кувшин выливают охлажденное вино: красное сухого, белое сухое и в последний момент - бутылку охлажденного шампанского. Теперь нужно быстро и не очень энергично перемешать, чтобы не улетучилась углекислота, внесенная в крюшон вместе с шампанским, и стеклянной большой ложкой разлить в 12 бокалов. К бокалу подать соломинку и чайную ложку для земляники.

18. ВИШНЕВЫЙ КРЮШОН. - 1 кг ягод вишни, - 200 г сахара (или - 0.5 кг вишневого варенья и - 0.5 кг вишневого сока) - коньяк 40 мл., - 0.75 л красного сухого столового вина, - 0.75 красного сухого вина, - шампанское или - минеральная вода

Вишни и сахар поместить в стеклянный кувшин, добавить туда коньяк и красное сухое столовое вино. Через 1-2 ч влить красное сухое и перед разливом в бокалы бутылку шампанского или охлажденной минеральной воды.

19. "АРБУЗ" - арбуз, - сок или компот, - шампанское, - коньяк 60 мл, - фрукты

Берем арбуз средних размеров. Аккуратно вскрываем сверху "крышку". Вырезаем, как это только возможно, сердцевинку. Оставшуюся в арбузе мякоть (обязательно без косточек) давим ложкой. Часть вырезанной мякоти тоже давить так, чтобы всего внутри нашего пустого арбуза было налито 1/4 арбузного сока с небольшим кол-вом мякоти. Приблизительно до 1/3(можно варьировать) арбуза доливаем кисло-сладкого сока (любого), а еще лучше не сока, а компота. Потом до 2/3 доливаем холодное шампанское. В самом конце льем приблизительно грамм 60 коньяка.

Часть оставшейся от арбуза мякоти режем кубиками, кидаем в арбуз. Также туда хорошо идут куски разных других фруктов, ягод, как свежик, так и из компота. В конце концов доливаем в арбуз до самого верха по вкусу, чего не хватает и закрываем это дело "крышкой". В холодильник на 2-3 часа. Выставить целиком на праздничный стол - потрясающий эффект.

ГЛАВА 12

ПУНШИ, ГЛИНВЕЙНЫ. ГРОГИ.

Пунш - общепризнанный согревающий напиток, обладающий

приятным вкусом. Его принято подавать на различных празднествах в холодное время года: во время встречи масленницы и Нового года, на маскарадах, балах.

Название напитка происходит, по-видимому, от индийского слова панч (пять). Раньше пунш принято было готовить из пяти компонентов: вино, ром, сахар, вода или чай и пряности - корица или гвоздика. Крепким пряным вкусом и душистым ароматом напиток обязан прежде всего этим ароматическим веществам.

В большинстве случаев пунши пьют в горячем виде, хотя их вкусовые качества не ухудшаются и после охлаждения. Некоторые из этих напитков известны под названием шведских, которые пьют только охлажденными.

Пунши не возбуждают аппетита, поэтому их не принято подавать к закуске. Во время масленницы горячий пунш можно подавать к оладьям и блинам.

Приготовить пунш не очень сложно, однако при этом требуется соблюдать некоторые правила. Прежде всего не следует выливать горячую воду непосредственно на ром или коньяк, так как при этом из них улетучиваются эфирные и ароматические вещества. Сначала растворяют сахар в горячей воде (но не кипящей) и только потом добавляют ром или коньяк. Приготовленный пунш подогревают до 60-70 градусов.

Разновидностями пунша являются глинтвейн и грог. Глинтвейн всегда приготавливается с вином, преимущественно красным. Грог готовят с ромом, коньяком или водкой и подают всегда горячим. Для грога выполняется соотношение одной части какого-либо спиртного напитка к четырем частям воды.

Пунши, глинтвейны и гроги удобнее всего готовить сразу по нескольку порций (поскольку их приготовление связано с подогреванием). Подогревать следует в фарфоровых чашках или эмалированной посуде.

В скандинавских странах сложился обычай, по которому грог или глинтвейн приготовляет сам гость, определяет соотношение смешиваемых компонентов по своему вкусу. Ему подают на подносе металлическую кружку с горячей водой, необходимое количество спиртных напитков, сахар, по желанию кружок лимона и чашку с чайной ложкой.

Горячие пунши, гроги и глинтвейны обычно подают в фарфоровых, глиняных или стеклянных чашках. Горячие напитки следует ставить на подставки или блюдца. Чайные ложки и, по желанию гостя, соломинки подают к любому из этих напитков. К холодным напиткам всегда подают соломинку.

1. "ОХОТНИЧИЙ". На 10 - 12 персон: - ром 400 мл, - красное вино 750 мл, - крепкий настой чая 1.5 л, - лимон 2 шт., - сахар

400 г.

Растворить в чайном настое сахар, добавить сок выжатых лимонов и мелко нарезанную цедру, вино и разогреть. Перед подачей профильтровать через ситечко, разлить в чашки и добавить ром. Этот пунш можно пить охлажденным. В этом случае пунш наливают в бокал и подают соломинку.

2. МОЛОЧНО-РОЗОВЫЙ. - Ром 250 мл, - молоко 2 л, - коньяк 250 мл, - сахар 250 г, - тертый мускатный орех.

В горячем молоке растворить сахар, добавить ром, коньяк и подогреть (но не кипятить). Готовый пунш разлить в чашки и посыпать тертым мускатным орехом. Этот напиток можно подавать и в охлажденном виде.

3. "КРАСНОЕ ВИНО". - Красное вино 1.5 л, - коньяк 250 мл, - один лимон, - сахар 100 г, - газированная или минеральная вода 1 л.

В горячей воде развести сахар, добавить красное вино и мелко нарезанный лимон. Смесь подогреть и процедить через ситечко. Перед подачей в чашки добавить коньяк. Коньяк может быть заменен ромом.

4. "ПИРАТСКИЙ". - Ром 500 мл, - красное вино 750 мл, - белое сухое вино 750 мл, - крепкий чайный настой 500 мл, - сахар 300 мл, - лимон 2 шт.

Добавить в чайный настой вино, лимонный сок, мелко нарезанную цедру одного лимона, сахар и подогреть до полного растворения сахара. Перед подачей лимонную цедру удалить и добавить в чашки ром.

5. "ВИШНЕВЫЙ". - Ром 0.5 л, - вишневая настойка 250 мл, - коньяк 250 мл, - столовая ложка тертого имбиря, - сахарный сироп 100 мл, - сок шести лимонов, - тертый мускатный орех, - 1 л горячей воды.

В подогретую фарфоровую чашку вылить лимонный сок, сахарный сироп, высыпать тертый имбирь. Хорошо перемешать, добавить ром, коньяк, настойку, горячую воду и подогреть. Разлить в небольшие фарфоровые чашки и посыпать тертым мускатным орехом.

6. "КОНЬЯЧНЫЙ". - Коньяк 0.5 л, - сок двух лимонов, - горячая вода 250 мл, - сахарный сироп 100 мл, - два кружка лимона, - корица, - мускатный орех, - гвоздика.

В кипящую воду положить кружки лимона, специи, влить сахарный сироп и кипятить 10 минут. Затем кипящую жидкость перелить через ситечко в фарфоровую чашку, добавить сок, коньяк, перемешать и разлить в чашки.

7. "ГВОЗДИКА". - Красный портвейн 1.5 л, - сахарный сироп 100 мл, - апельсиновая настойка 100 мл, - апельсины 2 шт., - 12

гвоздик, - тертый мускатный орех.

Воткнуть гвоздики в апельсины и печь в духовке до тех пор, пока корка апельсинов не станет коричневой. Нарезать апельсины на дольки, положить в фарфоровую чашку и вылить в нее сахарный сироп, настойку и портвейн. Прокипятить смесь в течение 15 минут, затем разлить пунш в чашки и посыпать тертым мускатным орехом.

8. "ПИВНОЙ". На 4 персоны: - темное пиво 1 л, - сахарный сироп 50 мл, - 4 свежих яйца, - мускатный орех.

Отделить белки от желтков, взбить белки двух яиц до пенообразного состояния, прибавить сахарный сироп и тертый мускатный орех. Не прекращая взбивать, добавить 4 желтка. В фарфоровую чашку вылить пиво, подогреть до 70 градусов и прибавить взбитые яйца, непрерывно помешивая. Как только образуется пена, снять напиток с огня и разлить в чашки.

9. "ВАННЫЙ". - Столовое красное вино 1.5 л, - сахарный сироп 150 мл, - кружок лимона, - 8-10 кружков апельсина, - корица, - гвоздика.

В фарфоровую чашку вылить сахарный сироп, положить корицу, гвоздику и кусочек лимона, нагреть до кипения и кипятить 3-5 минут. Затем добавить вино и подогреть до 70 градусов, разлить напиток в небольшие чашки и положить кружок апельсина.

10. "НОВОГОДНИЙ". - Ром 0.5 л, - коньяк 0.5 л, - сахарный сироп 100 мл, - лимонад 1 л, - 6 апельсинов, - 60 гвоздик, - корица, - тертый мускатный орех.

Воткнуть в каждый апельсин по 6 гвоздик и печь в духовке до тех пор, пока корка не станет коричневой. Положить испеченные апельсины в подогретую фарфоровую чашу, добавить ром, коньяк и сахарный сироп, довести до кипения, затем прибавить лимонад и снять с огня. В напиток добавить небольшое количество корицы, мускатного ореха и разлить в чашки. Пунш будет вкуснее, если лимонад заменить сиропом.

11. "ЖЖЕНКА". На 16 персон: - ром 0.5 л, - горячая вода 250 мл, - сидр 1 л, - 8-10 кусочков сахара, - сливочное масло 50 г, - корица.

Подержать кусочки сахара на огне, пока они не приобретут коричневый цвет, затем положить их в кипящую воду и добавить сидр. Смесь снова довести до кипения, прибавить ром и масло, после чего разлить пунш в небольшие чашки и посыпать корицей.

12. "ЛИМОННЫЙ". На 8-10 персон: - водка 0.5 л, - горячая вода 0.5 л, - сахарный сироп 100 мл, - лимонный сок 100 мл, - цедра одного лимона, - 12 гвоздик, - корица.

Вылить лимонный сок и сахарный сироп в подогретую

фарфоровую чашу, прибавить перец, корицу и гвоздику. При перемешивании добавить водку, горячую воду, подогреть, процедить и разлить в чашки.

13. "МЯТНЫЙ". На 14-16 персон: - красное столовое вино 0.75 мл, - горячая вода 0.5 л, - сахарный сироп 100 мл, - сок и цедра одного лимона, - 5 веточек мяты, - корица, - 8 гвоздик.

Вылить лимонный сок и сахарный сироп в подогретую фарфоровую чашу, положить мяту и мелко нарезанную лимонную цедру. Помешивая, добавить специи и красное вино, затем горячую воду и подогреть. Разлить в небольшие чашки.

14. "ДНЕВНОЙ". На 14 персон: - апельсиновая настойка 0.5 л, - сахарный сироп 100 мл, - настой чая 250 мл, - молоко 1 л, - цедра двух лимонов, - тертый мускатный орех.

Смешать сахарный сироп, молоко, чайный настой и лимонную цедру и кипятить в течение 10 минут. Затем добавить настойку, разлить в небольшие чашки и посыпать тертым орехом.

15. "ВЕЧЕРНИЙ". На 12-14 персон: - коньяк 0.5 л, - водка 0.5 л, - крепкое пиво 0.5 л, - горячая вода 1 л, - сахарный сироп 100 мл, - сок и цедра одного лимона.

Смешать вместе лимонный сок, сахарный сироп, воду и довести до кипения. В другой посуде подогреть пиво. Затем все смешать в фарфоровой чаше, добавить водку, коньяк и мелко нарезанную цедру, слегка перемешать, разлить в чашки.

16. "СЕВЕРНЫЙ". - Коньяк 250 мл, - ром 0.5 л, - горячая вода 0.5 л, - сахарный сироп 50 мл, - яйца 4 шт., - тертый мускатный орех.

Отделить белки от желтков, взбить их по отдельности, затем смешать, добавить сахарный сироп и вылить взбитую смесь в подогретую фарфоровую чашу, добавить ром, коньяк, посыпать тертым орехом и влить, помешивая, горячую воду. Разлить в небольшие чашки.

17. "ЧАЙНЫЙ". На 12-14 персон: - горячий чайный настой 2 л, - ром 0.5 л, - коньяк 250 мл, - сахарный сироп 250 мл, - один лимон и - два апельсина, нарезанные на дольки.

Вылить горячий чай в подогретую фарфоровую чашу, добавить ром, коньяк и сахарный сироп, хорошо перемешать, разлить в чашки и гарнировать фруктами.

18. "ИВАН-ДА-МАРЬЯ". - Ром 250 мл, - коньяк 0.5 л, - сахарный сироп 100 мл, - горячая вода или молоко 0.5 л, - яйца 6 шт., - тертый мускатный орех.

Отделить желтки от белков, взбить их по отдельности до пенообразного состояния и смешать. Затем при помешивании добавить сахарный сироп, ром, коньяк, горячую воду или молоко. Разлить напиток в небольшие чашки и посыпать тертым

мускатным орехом.

19."ЯИЧНЫЙ". На 8-10 персон: - коньяк 250 мл, - красное столовое вино 750 мл, - чайный настой 1 л, - один лимон, - сахарная пудра 300 г, - 6 яичных желтков, - гвоздика 2-3 шт., - щепотка молотой корицы.

Положить в чайный настой гвоздику, корицу и нарезанную лимонную цедру, дать настояться в течение 1-1.5 часа и процедить. Взбить желтки с сахарной пудрой, в приготовленный настой добавить красное вино, коньяк и сок лимона, слегка подогреть и при непрерывном помешивании влить взбитые желтки с сахаром. Этот напиток нельзя готовить в алюминиевой посуде во избежание окисления ее и порчи пунша.

20. "ПУНШ-КРЮШОН"

- 2 бутылки красного вина,
- 200 рафинада,
- ром или коньяк 250 гр,
- пряности.

Вино подогреть, не доводя до кипения, в эмалированной посуде, покрыть сверху металлическим ситом, на него положить рафинад (кусочками то есть). Взять ром или коньяк и очень понемногу поливать сахар, пока он, не растворившись, не стечет весь в вино.

В более слабом варианте так же поливать персиковым или абрикосовым соком.

В более праздничном - чисто пуншевом - варианте красивую керамическую или стеклянную (жаропрочную!) посуду с горячим вином (которое в этом случае разогревали с пряностями - мускатный орех на кончике ножа, столько же корицы (или кусочек палочки), 1 шт. гвоздики, и процедить перед подачей на стол. Прикрыть сверху металлической решеткой, на нее положить сахар, на сахар вылить сказанное количество рому или коньяка, и поджечь, погасивши в комнате свет. Как все стечет - разливать.

ПУНШИ ОХЛАЖДЕННЫЕ (ШВЕДСКИЕ)

1. "ВАНИЛЬНЫЙ". - Сок лимона 30 мл, - сахарный сироп 50 мл, - ликер ванильный 60 мл, - нарзан или газированная вода 50 мл, - фрукты 30 г, - лед.

Все жидкие компоненты, кроме газированной воды, смешивают в стакане со льдом, выливают через ситечко в широкий стакан добавляют газированную воду или нарзан и кладут фрукты.

2. "ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ". - Сок лимона 30 мл, - сахарный сироп 30 мл, - сухое белое вино 60 мл, - нарзан или газированная вода 50 мл, - фрукты 30 г. - кружок лимона, - лед.

Приготовить и подать как "Ванильный".

3. "КОНЬЯК С ЛИМОНОМ". - Лимонный сок 30 мл, - сахарный сироп 40 мл, - коньяк 70 мл, - нарзан или газированная вода 50 мл, - фрукты 30 г, - кружок лимона, - лед.

Приготовить как "Ванильный".

4. "РОЗА". - Лимонный сок 30 мл, - сахарный сироп 40 мл, - ликер "Розовый" 70 мл, - нарзан или газированная вода 50 мл, - лед, - лепестки розы.

Приготовить как "Ванильный".

ГЛИНТВЕЙНЫ

1. "ЗАСТОЛЬНЫЙ". На 10-12 персон: - красное столовое вино 2.25 л, - сахар 200 г, - один лимон, - гвоздика 6 шт., - щепотка корицы.

Вино разогреть вместе с сахаром, корицей, гвоздикой, лимонной цедрой, соком лимона и процедить через сито. Подавать в горячем виде в фарфоровых чашках, положить по кружку лимона.

2. "ЗИМНИЙ". На 8-10 персон: - настой крепкого чая 1 л, - красное столовое вино 750 мл, - корица, - гвоздика.

Смешать вино с чайным настоем в эмалированной посуде и подогреть. Подать в фарфоровых чашках.

3. "СПОРТИВНЫЙ". На 8-10 персон: - красное столовое вино 1.5 л, - коньяк 50 мл, - сахар 100 г, - корица, - гвоздика, - лимонный сок, - цедра, - мускатный орех.

Смешать все компоненты, довести до кипения и процедить через ситечко. Подать в чашках.

4. "ДОРОЖНЫЙ". На 5-6 персон: - красное столовое вино 0.75 л, - белое столовое вино 0.75 л, - лимонная настойка 50 мл, - гвоздика, - корица, - мускатный орех.

Приготовить как "Спортивный".

5. "ФРУКТОВЫЙ". На 5-6 персон: - яблочный сок 500 мл, - кагор 300 мл, - лимонная цедра.

Смешать все компоненты, довести до кипения, процедить и разлить в чашки.

6. "ГЛИНТВЕЙН - 1"

- 2 бутылки красного десертного вина, - 3 апельсина, - 200 г сахара, - 6 бутонов гвоздики, - 1 палочка корицы

Положите в вино сахар, пряности, кружочки апельсина без кожуры и зернышек и подогрейте где-то до 70С. Процедите и подавайте горячим.

7. "ГЛИНТВЕЙН - 2" - красное вино 3/4 л, - стакан воды, - сахар 150 гр, - гвоздика 2, - корица, - лимон

В стакане воды вскипятить, в эмалированной или стеклянной посуде, при помешивании на несильном огне: сахар, гвоздику, корицу, как вскипит - влить красное вино, как только покажется,

что начинает закипать, снять с огня, кинуть нарезанный тонкими дольками лимон, закрыть крышкой на 5 минут и разливать через ситечко по стаканам или керамическим кружкам.

Некоторые кидают еще горошину душистого перца, мускатный орех на кончике ножа, даже ваниль.

8. "ГОРЯЧЕЕ ВИНО С ЖЕЛТКАМИ"

- 2 бутылки белого десертного вина, - 8 желтков, - 200 г сахара, - 1 лимон, - ванилин

Желтки растереть с сахаром и ванилином до образования пышной массы. Помешивая, медленно влить горячее вино. Наполнив вином керамические чашки, положить сверху половинки кружочков лимона и сразу на стол.

9. "КАГОР" - бутылка Кагора, - коньяк 50-100 гр, - 2-4 кружочка лимона, - 4-6 гвоздики, - по 5-7 горошинок перца (душистого и черного), - кардамон, - мускатный орех, - корица, - имбирь, - смесь разных перцев.

Кагор наливается в кувшинчик из термостойкого стекла (посуда по вкусу), добавляется: лимон, гвоздика, перц (душистый и черный), далее кардамон, мускатный орех, корица, имбирь и смесь разных перцев (измельченные) - всего этого по щепотке (1-2-3). Все это разогревается до 70 градусов и добавляется коньяк и выдерживается минут 5. настроения и средств. Вино - красное.

10. "ТЮЛЕНЬ" - белое вино бутылка, - сахар, - лимон

В стеклянную посуду вылить бутылку белого вина, добавить по вкусу сахар, но пряностей не класть. Довести до кипения, немедленно выключить, разлить по стаканам или кружкам - в каждую положить кружок лимона и лить вино на него.

11. "ГЛИНТВЕЙН - 3" - стакан воды, - сахар 300 гр, - апельсин (или пару мандаринов), - пряности, - вино красное 0.5 л, - спирт 0.5 стакана

Стакан воды, 300 г сахара, целый апельсин (или пару мандаринов) порубить вместе со шкурой. Корица, гвоздика, чёрный перец, мускатный орех, кардамон, лучик бадьяна, пакетик ванильного сахара, щепоть киимона, немного мелиссы --> всё в кастрюлю. Закипятить. Влить полтора литра красного вина, желательно какой-нибудь болгарской фетяски или, вот помню, в годы юности алжирское продавалось. Но можно и подделку под грузинские вина. Всё на сильном огне. Как только начнёт закипать, с огня снять, принести в комнату, где сидят жаждущие и всё готово к потреблению напитка, приоткрыть крышку, БЫСТРО ВЛИТЬ ПОЛСТАКАНА СПИРТА (!) и захлопнуть крышку прежде чем спирт выскочит из кастрюли. Через четверть минуты крышку снять, глинтвейн разлить по чашам и приступить к

питию.

12. "КИЕВСКИЙ" - десерное сладкое вино 1.5 л, - наливка "Вишневая" 0.5 л, - 1 лимон, - корица, - гвоздика

В эмалированную посуду вливают вино, наливку и доводят смесь до кипения, но не кипятят. В горячий кладут пряности, лимон, нарезанный тонкими ломтиками, и дают настояться около 10 - 15 мин. Разливают по чашкам.

13. "ШАХЕРЕЗАДА" - красное полусладкое вино 1ю5 л, - коньяк 0.2 л, - сахар 200 гр, - 2 лимона, - корица, - гвоздика

В эмалированную посуду вливают вино, растворяют в нем сахар, доводят до кипения, но не кипятят. В приготовленную смесь добавляют лимон, нарезанный ломтиками, специи, вливают коньяк, дают настоятся 10 -15 мин. Разливают по чашкам.

14. "НОЧЬ ПЕРЕД РОЖДЕСТВОМ" - Кагор 1.5 л, - ликер Старый Арбат 0.25 л, - 2 лимона, - корица, - гвоздика

Готовят так же, как и "Шахерезаду". Ликер, ломтики лимона, пряности кладут и вливают в уже нагретое вино.

15. "НЕКТАР" - красное сухое вино 1.5 л, - ликер Бенедектин 100 гр, - мед 200 гр, - сок лимона 100 гр, - корица, - гвоздика

Готовят так же как и "Шахерезаду". Ликер, лимонный сок, мед и пряности кладут в уже нагретое вино.

16. "ШАГАНЭ" - красный портвейн 1 л, - ликер апельсиновый 0.25 л, - 1 лимон, - мускотный орех

В эмалированную посуду вливают вино и доводят до кипения, но не кипятят. В горячее вино добавляют ликер и лимон, нарезанный тонкими ломтиками. Смесь настаивают 10 - 15 мин. Готовый глинтвейн разливают по чашкам и сверху посыпают мускатным орехом, измельченным на мелкой терке.

17. "КАРОЛИНА" на одну порцию: - 80 г красного сухого вина, - 15 г коньяку, - 10 г водки, - 10 г сахара, - мускатный орех, - гвоздика, - корица

Сначала вскипятить сироп с пряностями, затем добавить вино и крепкие напитки, довести до кипения, - но не кипятить!, - залить полученное в термос, дать настояться часика два, и затем употреблять с удовольствием.

ГРОГИ

1. "ЧАЙНЫЙ". - Коньяк 40 мл, - чайный настой 160 мл, - кружок лимона, - сахар 10 г.

В горячем чае растворить сахар, добавить коньяк и положить лимон. Подать в фарфоровой чашке. Коньяк может быть заменен ромом.

2. "МЕДОВЫЙ". - Коньяк 40 мл, - горячая вода 150 мл, - мед 10 г, - половина кружочка лимона.

В горячей воде растворить мед, влить коньяк. Подавать в

фарфоровой чашке с лимоном.

3. "МОЛОЧНЫЙ". - Ром 40 мл, - молоко 100 мл, - чайный настой 100 мл, - сахарный сироп 10 мл.

Чайный настой смешать с молоком и сахарным сиропом и разогреть, не доводя до кипения, затем добавить ром. Подать в фарфоровой чашке.

4. "КОФЕЙНЫЙ". На 6-8 персон: - ром 0.5 л, - коньяк 100 мл, - сахарный сироп 50 мл, - кофейный настой 500 мл, - лимон.

Вылить горячий (но не кипящий) кофейный настой в подогретую фарфоровую чашку, добавить коньяк, ром, сахарный сироп и слегка перемешать. Подать в фарфоровых чашечках с лимоном.

5. "У КАМИНА". - стакан воды, - ром 1/4 стакана, - гвоздика, - имбирь, - корица, - масло сливочное

Толстостенный стакан наполнить крутым кипятком, положив в него ложечку, чтобы не лопнул. Через пару минут вылить кипяток, налить четверть стакана рому, кинуть 1 шт. гвоздики (а можно и не класть), имбиря или корицы даже не на кончике ножа а вообще чуть-чуть, долить кипятком доверху и кинуть... чайную ложку сливочного масла (никакого не "сканди", конечно, а сливочного).

Смысл масла: создание пленки, непозволяющей испаряться алкоголю.